PIZZA AL PADELLINO TRENTINA



Ingredienti Menù

100 g Carne salada del Trentino - 2Q9

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)

Pizza al padellino - 7014

90 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

120 g Stracciatella

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Rucola fresca

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie la stracciatella, creando una base morbida e cremosa che si fonderà con gli altri ingredienti.

Adagiare sopra la Carne Salada del Trentino Menù tagliata sottile.

Aggiungere i Porcini a fette trifolati in asettico Menù, distribuendoli in modo uniforme per un equilibrio di sapori tra carne e funghi.

Completare con rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano, che donano freschezza e un tocco di sapidità.

Irrorare infine con un filo di Olio extravergine di oliva Menù per valorizzare i profumi del piatto e unire tutti gli ingredienti.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)